

www.bellahousewares.com

facebook.com/Bellalife

twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el depatmento de servico al cliente
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

DOTS COLLECTION

6 Qt. Slow Cooker

Olla de cocción lenta de 6 Cuartos

Instruction Manual / Recipe Guide
Manual de instrucciónes / Guía de recetas



TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn OFF/LOW/HIGH/WARM control dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware liner.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position or inclined surface.
8. Never use the stoneware liner on a gas or electric cooktop or on an open flame.
9. Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware liner.
10. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in base unit. Cook only in the stoneware liner provided.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

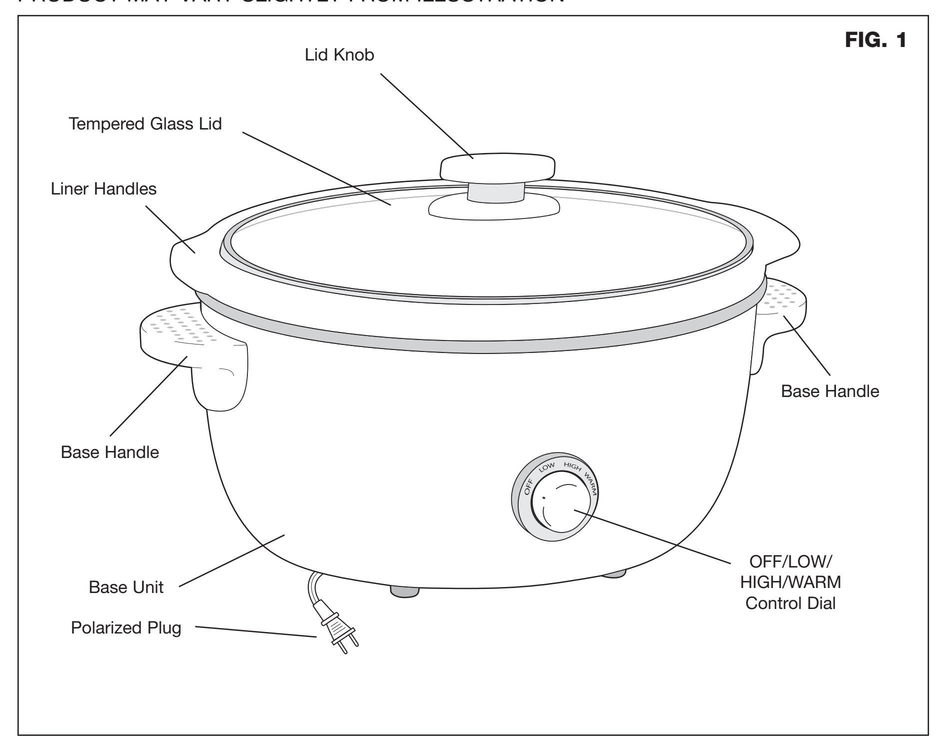
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 6 QUART SLOW COOKER

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATION



INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures just around boiling. The Slow Cooker can operate at LOW all day or night if required. Cooking on HIGH is very much like cooking in a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH. When cooking is complete, food can be kept on WARM for short periods of time. To turn the Slow Cooker OFF, turn the control dial to the OFF position. Always unplug from electrical outlet when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

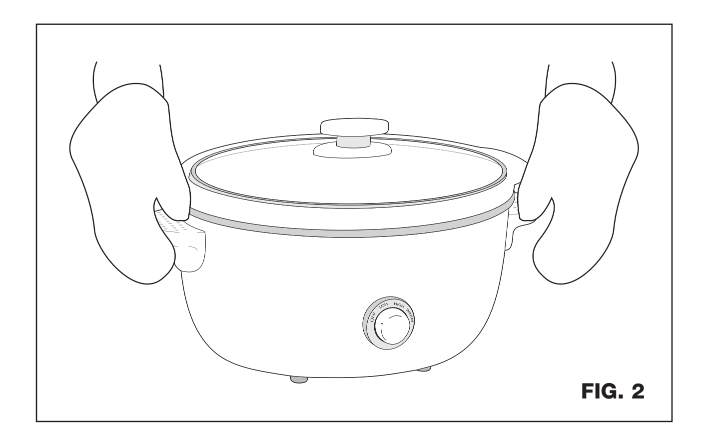
1. Carefully unpack your Slow Cooker and clean, see CLEANING INSTRUCTIONS.
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the stoneware liner. Pour 4 cups of water into the stoneware liner and place it inside the base unit. Cover with the glass lid.
3. Plug into a 120 V AC outlet.
4. Turn the control dial to the HIGH position and allow to heat for approximately 30 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. Turn control dial to OFF position and allow to cool for 20 minutes.
6. Wearing oven mitts, grasp the liner handles carefully to lift and remove the stoneware liner from the base unit; pour out the water from the stoneware liner.
7. Rinse stoneware liner, dry thoroughly and replace inside the base unit.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the stoneware liner and cover with glass lid. DO NOT FILL THE LINER TO THE TOP WITH FOOD. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware liner first. Then add the meat and other ingredients.

   WARNING: The stoneware liner CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the liner is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.
3. Plug cord into a 120 V AC outlet.
4. Turn control dial to select temperature setting: LOW or HIGH or WARM.
5. Cook according to recipe instructions.
6. **CAUTION:** The base unit will get very warm during cooking. This is where the heating elements are located. Use pot holders or oven mitts when moving or handling the unit. (See Figure 2.)
7. When cooking time is complete, turn the control dial to WARM for a short time before serving or to the OFF position, and unplug from electrical outlet.
8. Using oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you. This will allow the steam to escape before removing the lid.
9. Allow to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.

   NOTE: If you are moving the Slow Cooker, grasp the unit by the base unit handles; use pot holders or oven mitts. (See Figure 2.)
10. Even when turned OFF and unplugged, the Slow Cooker remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.


FIG. 2

HINTS FOR SLOW COOKING

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to placing into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid and turn the control dial to HIGH. After about 30-45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.
- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Use the WARM setting to keep cooked food at the perfect serving temperature. DO NOT cook foods on the WARM setting. NOTE: Do not keep foods on the WARM setting for more than 4 hours

CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- If adding fresh milk or yogurt, this should be done during the last 2 hours. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, wrap with a soft cloth and place upside down over the liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



BLACK BEAN SOUP WITH MOJO HERB SAUCE

Puerto Rican Mojo Herb Sauce, commonly used as a dip for tostones, makes a luxurious topping for this nutritious, slow cooked comfort soup.

Makes: 12 - 16 servings

3 cups dried black beans, picked over and rinsed
3 lbs. turkey or chicken thighs, skin removed
6 cups water
6 cups chicken stock
1/4 cup molasses
1 head garlic, unpeeled, halved horizontally to expose the cloves
1 medium onion, chopped
3 tablespoons kosher salt
3 bay leaves
2 packets Sazon con azafran seasoned salt
2 teaspoons dried oregano
2 teaspoons ground cumin
1 whole serrano pepper



MOJO HERB SAUCE

4 cloves garlic, chopped
1/4 cup extra-virgin olive oil
1/4 – 1/2 cup freshly squeezed lime juice (2 - 4 limes)
1/2 cup chopped fresh cilantro (may substitute flat leaf parsley)
1 teaspoon kosher salt.

Place all ingredients into the stoneware liner.

Cover in covered Slow Cooker on LOW, about 7 to 8 hours.

Prepare **MOJO HERB SAUCE**. Place olive oil and garlic cloves in a small, microwave-safe bowl. Microwave on high power for 1 to 2 minutes, until garlic is golden. Mash garlic into salt and lime juice. Add chopped cilantro and mix well. Set aside until ready to serve.

When beans are tender and meat is falling off the bones, remove garlic halves; squeeze garlic paste into a small bowl and set aside. Discard garlic husks. Remove and discard bay leaves.

Carefully remove all meat, bones, cartilage, and half the cooked beans from the Slow Cooker to a bowl. Discard bones and cartilage. Using 2 forks, or your fingers, shred meat.

Using a potato masher or a handheld immersion blender, puree the beans and garlic paste into the soup remaining in the stoneware liner.

Add cleaned, shredded meat and unprocessed beans back into the Slow Cooker. Stir to mix well. Keep soup on WARM for up to 4 hours before serving. To avoid over-salting, add salt, if needed, before serving.

Ladle the soup into warmed bowls. Drizzle Mojo Herb Sauce over soup before serving and enjoy with crusty, artisan bread.



ASIAN RIB TIPS

Makes: 6 - 8 servings

1/2 cup low-sodium soy sauce
3 tablespoons molasses
3 tablespoons grape jelly (or any flavor jam or fruit preserves)
1/4 cup rice vinegar
1 orange, juiced and zested
5 cloves garlic, peeled and smashed
1 tablespoon grated fresh ginger (or more, to taste)
1 tablespoon sambal olek chili paste (or more, to taste)
4 lbs. rib tips
4 medium carrots, peeled and halved crosswise
1 small Napa cabbage (about 1 lb.), quartered

2 tablespoons cornstarch
1 tablespoon warm water
2 tablespoons sesame oil
4 scallions, thinly sliced

Combine soy sauce, molasses, jelly, vinegar, orange juice and zest, garlic, ginger, and chili paste in the stoneware liner. Mix well. Arrange rib tips and carrots in a single layer. Lay the quartered cabbage on top.

Cook in covered Slow Cooker on HIGH for 5 to 6 hours (or on LOW for 7 to 8 hours), or until the rib tips are tender.

Remove the cabbage, rib tips, and carrots from the stoneware liner. Using a large spoon or ladle, skim the fat from the cooking liquid.

In a medium saucepan, whisk the cornstarch with warm water until smooth. Add the de-fatted cooking liquid and cook on high heat until reduced to half. Add sesame oil last.

Return rib tips, vegetables and sauce to the Slow Cooker. Stirring every 30 minutes, keep food on WARM for up to 4 hours before serving.

Spoon sauce over the meat and vegetables. Sprinkle with scallions before serving. Enjoy as an appetizer or serve with rice and fresh Asian salad.



SLOW COOKED PULLED PORK SANDWICHES

Makes: 10 - 14 servings

1 (5 – 7 lb.) pork butt (or pork shoulder)
2 onions, chopped
2 teaspoons Kosher salt, plus additional for seasoning
1/2 teaspoon freshly ground black pepper, or more to taste
2 teaspoons red pepper flakes, or more to taste
2 cups low-sodium beef broth or water

2 cups barbecue sauce, jarred or homemade
3 tablespoons low-sodium soy sauce
3 tablespoons Dijon mustard
1 tablespoon apple cider vinegar
3 tablespoons maple syrup
6 jalapeno peppers, chopped (optional)

Trim excess fat from pork.

Add onions to the stoneware liner. Place pork on top, sprinkle with salt and pepper, to taste. Add broth, cover and cook on LOW for 8 hours or until meat falls apart.

Remove pork from Slow Cooker. Trim all fat and muscle tissue. Using 2 forks, or your fingers, shred (pull) pork.

Using a large spoon or ladle, skim the fat from the cooking liquid. Add remaining ingredients to the stoneware liner and mix well.

Return pulled pork to Slow Cooker and season with salt and pepper to taste. Continue to cook on LOW for 1 hour.

Pile pulled pork onto toasted sesame buns and top with fresh slaw.



BEEF PROVENCALE WITH ARTICHOKE HEARTS AND SUN DRIED TOMATO TAPENADE

Makes 4 to 6 servings

1 (3 - 5 lb.) beef chuck roast
2 teaspoons Kosher salt, plus additional for seasoning
1/2 teaspoon freshly ground black pepper, or more to taste
1/3 cup all-purpose flour
3 tablespoons vegetable oil

2 cups water
2 rounded teaspoons instant espresso
1 (14-1/2 oz.) can stewed tomatoes, Italian style
3 tablespoons Worcestershire sauce
1 tablespoon herbs de Provence
5 garlic cloves, peeled and smashed
4 medium carrots, peeled and cut into 2-inch pieces
2 parsnips
1 onion, halved and thinly sliced
1 cup Sun Dried Tomato Tapenade (recipe follows)

4 cups frozen artichoke hearts, thawed and drained
1/3 cup coarsely chopped fresh flat-leaf parsley



SUN DRIED TOMATO TAPENADE

1 cup sun dried tomatoes, drained (reserve the oil)
5 tablespoons oil, from the sun dried tomatoes
4 medium cloves garlic, peeled
2 tablespoons drained capers packed in brine
2 tablespoons herbs de Provence
3 tablespoons red wine vinegar

Sprinkle salt, pepper and flour onto the meat. Heat a large, heavy-bottomed skillet over medium-high heat and brown beef on all sides.

Transfer the browned meat to the Slow Cooker.

Prepare Sun Dried Tomato Tapenade. Add all tapenade ingredients to the bowl of a small food processor and process until smooth. Smear the meat with half of the prepared tapenade.

Add the remaining Beef Provencale ingredients, except artichoke hearts and parsley to the Slow Cooker. Cook on HIGH for the first 4 hours.

Transfer the meat to a cutting board.

With a large spoon or ladle, skim the fat from the cooking liquid.

Stir the remaining tomato tapenade into the vegetables and sauce in the Slow Cooker. Generously season with salt and pepper, to taste.

Turn the temperature down to LOW and continue to slow cook until the meat is very tender, 2 to 4 hours (for a total of 6 - 8 hours).

During the last hour of cooking, add the artichoke hearts and parsley to the Slow Cooker.



GINGER GLAZED HAM

Try this new and simple twist on your next holiday ham.

1 (4 - 7 lb.) bone-in smoked ham shank
4 quarts dry ginger ale*

2 cups orange marmalade
3 tablespoons fresh grated ginger
4 tablespoons prepared horseradish
1 cup dark brown sugar
1 teaspoon ground cloves

In a bowl, mix orange marmalade, ginger, mustard, brown sugar and cloves into a thick glaze.

Place the ham flat-side-down into the stoneware liner.
*Add enough ginger ale to cover the meat.

NOTE: It may be necessary to trim the ham to fit into Slow Cooker.

Cook in covered Slow Cooker for 3-1/2 – 4 hours; test to make sure ham is tender. When ham is fully cooked, gently lift it out of the Slow Cooker.

Carefully cut away the skin, leaving a thin layer of fat. Brush a generous coat of glaze onto the ham and place on a foil-lined baking tray. Place ham under the broiler for 20 minutes until outside is brown and crusty.

Enjoy hot or cold. Serve with remaining glaze.



DECADENT CHOCOLATE CHERRY BUCKLE

This single chocolate layer cake is rich with cherry lava. Serve with ice cream and sprinkle with crushed cookies for a crunchy, decadent topping.

Makes: 8 - 10 servings

1 (20 oz.) can cherry pie filling (may substitute low sugar)
1 cup (8 oz.) frozen cherries, no sugar added, thawed
1/2 cup fruit preserves (any flavor on hand)
1 (8 oz.) can cola (may substitute diet cola)
1 (18.25-ounce) box chocolate cake mix
1 stick unsalted butter, cut into small pieces

16 chocolate sandwich cookies
spumoni ice cream (may substitute any flavor)

Spray Slow Cooker stoneware liner with cooking spray and set aside.

In a large bowl, combine pie filling, cherries with juice, fruit preserves, diet cola. Pour into prepared Slow Cooker.

Sprinkle cake mix over fruit mixture. DO NOT MIX.
Dot the top of the dry cake mix with butter.

Place 8 layers of paper towels over the full length of the stoneware liner, and secure with lid to trap steam.

Cook on LOW for 5 to 6 hours.
IMPORTANT: DO NOT lift the lid to check cake for the first 3 hours.

During the last half hour of cooking, remove the lid and allow chocolate cherry mixture to cook uncovered.

Place cookies in a zippered bag and crush. Serve warm chocolate cherry buckle topped with crushed cookies and spumoni ice cream.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocarle o extraerle piezas.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Llévelo a un técnico calificado para que lo examine, repare o realice ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, cambie los controles a la posición de apagado (OFF); luego, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como ocurre al agregar comidas refrigeradas en una cacerola de cerámica de gres ya caliente.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está apta para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. Si el aparato se cae o accidentalmente se lo sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. ¡No lo saque del agua!
3. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para que el aire circule. No use el aparato si está cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de pared, ropas, repasadores u otros materiales inflamables.
4. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
5. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice el aparato ni intente repararlo si funciona mal.
6. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
7. No use el aparato en posición inestable o superficie inclinada.
8. Nunca use la cacerola de cerámica de gres sobre una placa de cocina a gas o eléctrica, ni directamente sobre la llama.
9. Quite la tapa cuidadosamente para evitar escaldaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica de gres.
10. PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine directamente en la unidad base. Cocine únicamente en la cacerola de cerámica de gres provista.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse si el cable fuera más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, délo vuelta. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

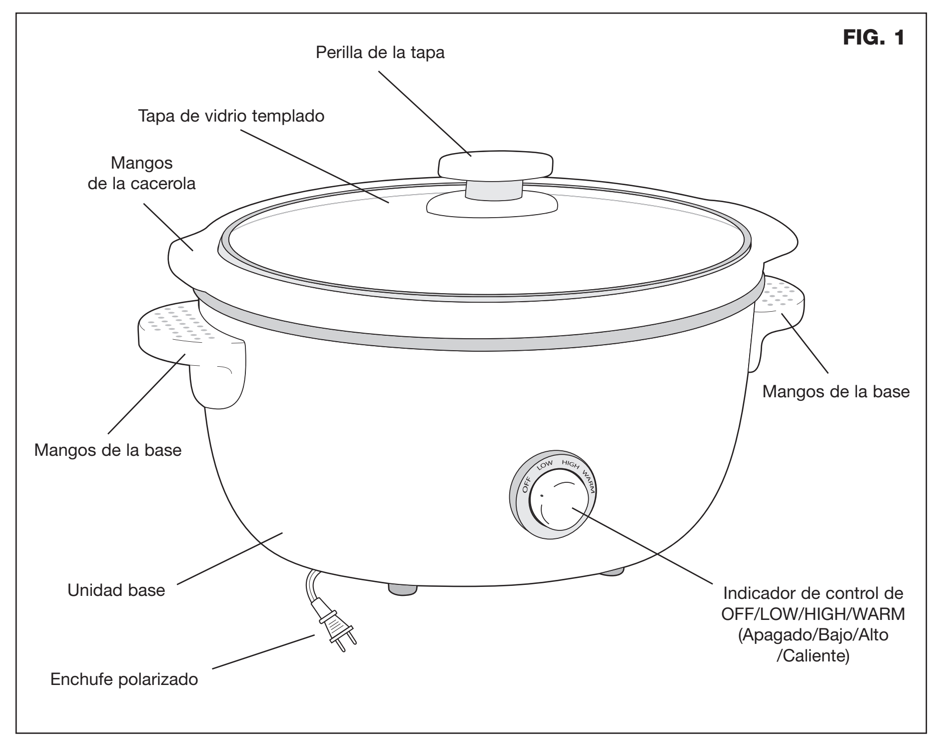
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros artefactos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros artefactos.

INTRODUCCIÓN A LA OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6 CUARTOS

EL PRODUCTO PUEDE DIFERIR LEVEMENTE DE LAS ILUSTRACIONES.



INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA

La cocción lenta se produce a temperaturas próximas a las de hervor. La olla de cocción lenta puede funcionar en posición BAJA todo el día o toda la noche si fuera necesario. Cocinar a temperatura ALTA es muy similar a cocinar en una olla con tapa sobre la estufa. A temperatura ALTA, los alimentos se cocinarán en la mitad del tiempo que se requiere para cocinarlos a temperatura BAJA. Es posible que se necesite líquido adicional, ya que los alimentos en temperatura ALTA hierven. Cuando se finaliza la cocción, se pueden mantener los alimentos en CALIENTE durante períodos cortos de tiempo. Para apagar la olla de cocción lenta, cambie el control a la posición de apagado (OFF). Siempre desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico cuando no la use.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desenvuelva con cuidado la olla de cocción lenta y límpiela; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
2. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica de gres. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres y colóquela dentro de la unidad base. Cúbrala con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120 V de CA.
4. Cambie el control a la posición ALTA y deje que se caliente durante 30 minutos aproximadamente. Notará que emite un ligero olor; es normal y debe desaparecer enseguida.
5. Cambie el control a la posición de apagado (OFF) y espere unos 20 minutos para que se enfríe.
6. Con manoplas para horno, tome con cuidado las asas de la cacerola para levantarla y retirarla de la unidad base; deshágase del agua que quedó en la cacerola de cerámica de gres.
7. Enjuague la cacerola de cerámica de gres, séquela bien y vuelva a colocarla en el interior de la unidad base.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Prepare la receta según las indicaciones.
2. Coloque los alimentos dentro de la cacerola de cerámica de gres y cúbrala con la tapa de vidrio. NO LLENE LA CACEROLA HASTA ARRIBA CON ALIMENTOS. Recuerde que levantar la tapa muy seguido prolonga el tiempo de cocción. Cuando cocine vegetales y carne, coloque primero los vegetales en el fondo de la cacerola de cerámica de gres. Luego, agregue la carne y demás ingredientes.

   ADVERTENCIA: La cacerola de cerámica de gres NO soporta cambios bruscos de temperatura. Si la cacerola está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido tibio.
3. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120 V de CA.
4. Cambie el control para seleccionar la temperatura: ALTA o BAJA o CALIENTE.
5. Cocine según las indicaciones de la receta.
6. **PRECAUCIÓN**: La unidad base se calentará mucho durante la cocción. Aquí es donde están ubicados los elementos calefactores. Use manoplas o agarraderas para horno cuando deba mover o manipular la unidad. (Consulte la figura 2).
7. Cuando finalice el tiempo de cocción, cambie el control a la posición CALIENTE durante unos instantes antes de servir o a la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad del tomacorriente.
8. Con manoplas para horno, quite cuidadosamente la tapa de vidrio tomándola de la perilla y levántela un poco en dirección opuesta a donde usted está. Esto permitirá que el vapor salga antes de quitar la tapa.

9. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.

   NOTA: Si necesita mover la olla de cocción lenta, tómela de las asas de la unidad base; use manoplas o agarraderas para horno. (Consulte la figura 2).

10. Aún después de apagada y desenchufada, la olla de cocción lenta permanece caliente por unos instantes; déjela aparte y permita que se enfríe antes de limpiarla o guardarla.

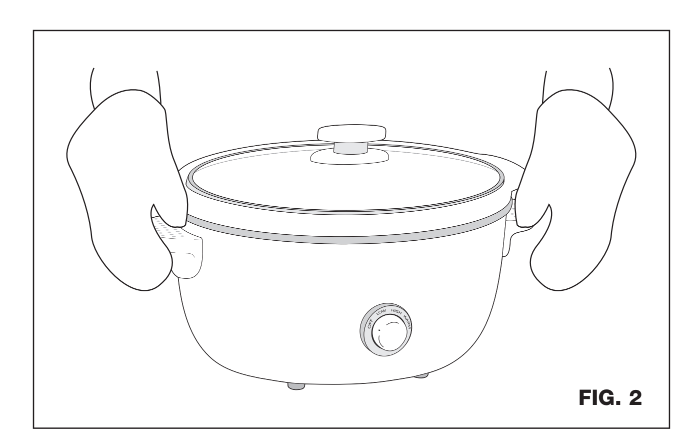


FIG. 2

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Las carnes no se doran durante el proceso de cocción. Si desea dorarlas, caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y haga dorar la carne antes de colocarla en la cacerola de cerámica de gres.
- En la cocción lenta, las hierbas y especias enteras aromatizan mejor que las trituradas o molidas.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no hierven de la misma manera que en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido de cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. El arroz y las sopas son excepciones para esta regla. Recuerde: los líquidos siempre se pueden agregar más tarde si es necesario. Si una receta resulta demasiado líquida al finalizar el tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio y cambie el control a temperatura ALTA. Luego de 30 o 45 minutos, se habrá reducido la cantidad de líquido.
- La mayoría de las recetas que requieren carne y vegetales crudos necesitan entre 6 y 8 horas a temperatura BAJA.
- Las carnes con mayor contenido de grasa pueden dar platos con menos sabor. Precocinarlas o dorarlas ayudará a reducir la cantidad de grasa y a mantener el color. Cuando más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesitará. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de la carne para que esta no se cocine directamente en la grasa. Si es necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o un escurridor para quitar el exceso de grasa de la parte superior de la comida antes de servirla.
- Los alimentos cortados en partes uniformes se cocinan más rápido y de manera más pareja que las piezas enteras, como carnes asadas o aves.
- Use la temperatura CALIENTE para mantener la comida ya cocinada a una temperatura ideal al momento de servirla. NO cocine alimentos en temperatura CALIENTE. NOTA: No mantenga los alimentos a temperatura CALIENTE durante más de 4 horas.

CONVERSIÓN DE RECETAS TRADICIONALES A RECETAS DE COCCIÓN LENTA

- Los vegetales como zanahorias, papas, nabos y remolachas requieren mayor tiempo de cocción que muchas carnes. Asegúrese de colocarlos en el fondo de la olla de cocción lenta y de cubrirlos con líquido.
- Si agrega leche fresca o yogurt, debe hacerlo durante las últimas 2 horas. Al principio de la cocción, se puede agregar leche evaporada.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante mucho tiempo. Cocínelos por separado y agréguelos luego en la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que se requiera desarmar la unidad, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico calificado de reparación de aparatos eléctricos.

1. Evite los cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo, no coloque la tapa de vidrio caliente o la cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
2. No use la cacerola de cerámica de gres para almacenar los alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio repentino de temperatura puede partir la cacerola.
3. Tenga cuidado de no golpear la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio contra el grifo u otra superficie dura.
4. No use la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.

   PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Tanto la cacerola como la tapa de vidrio pueden lavarse en el lavavajillas. Para limpiar la cacerola y la tapa de vidrio a mano, lávelas en agua tibia y jabonosa.
3. Si quedan alimentos pegados en la cacerola, llénela de agua jabonosa y déjela en remojo antes de lavarla con una esponja abrasiva de plástico. Enjuáguela y séquela bien.
4. Seque el interior y el exterior de la unidad base con un paño o esponja suave, apenas húmedos. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas abrasivas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar la superficie.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas.
2. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta si está caliente o húmeda.
4. Para almacenarla, coloque la cacerola de cerámica de gres dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la cacerola. Para proteger la tapa de vidrio, envuélvala con un paño suave y colóquela al revés sobre la cacerola.
5. Nunca enrosque el cable alrededor del aparato; guárdelo ligeramente enrollado.



SOPA DE FRIJOLES NEGROS CON SALSA DE HIERBAS MOJO

La salsa puertorriqueña de hierbas Mojo, que se usa regularmente como un adobo para tostones, constituye un lujoso ingrediente para esta sopa nutritiva y fácil que se cocina lentamente.

Rinde: 12 a 16 porciones

3 tazas de frijoles negros secos, seleccionados y enjuagados
3 libras (1 kg) de muslo de pavo o pollo, sin piel
6 tazas de agua
6 tazas de caldo de pollo
1/4 taza de melaza
1 cabeza de ajo, sin pelar, cortada por la mitad en forma horizontal para dejar al descubierto los dientes
1 cebolla mediana, picada
3 cucharadas soperas de sal kosher
3 hojas de laurel
2 paquetes de sal condimentada con sazón con azafrán
2 cucharaditas de orégano seco
2 cucharaditas de comino molido
1 chile serrano entero



SALSA DE HIERBAS MOJO

4 dientes de ajo, picados

1/4 taza de aceite de oliva extra virgen

1/4 – 1/2 taza de jugo de lima recién exprimido (2 a 4 limas)

1/2 taza de cilantro picado fresco
(puede reemplazarse con perejil de hoja plana)

1 cucharadita de sal kosher

Colocar todos los ingredientes en la cacerola de cerámica de gres.

Cocinar en la olla eléctrica de cocción lenta cubierta a temperatura BAJA, durante 7 a 8 horas aproximadamente.

Preparar la **salsa de hierbas Mojo**. Colocar el aceite de oliva y los dientes de ajo en un recipiente pequeño apto para horno de microondas. Calentar en horno de microondas a temperatura alta durante 1 a 2 minutos, hasta que el ajo se dore. Pisar el ajo, y mezclarlo con la sal y el jugo de lima. Agregar el cilantro picado y mezclar bien. Dejar aparte hasta que esté listo para servir.

Cuando los frijoles estén tiernos y la carne se desprenda de los huesos, quitar las mitades del ajo; exprimir la pasta de ajo en un recipiente pequeño y dejar aparte. Desechar la cáscara del ajo. Quitar y desechar las hojas de laurel.

Quitar cuidadosamente toda la carne, los huesos, los cartílagos y la mitad de los frijoles cocidos de la olla eléctrica de cocción lenta y colocarlos en un recipiente. Desechar los huesos y cartílagos. Con 2 tenedores, o con los dedos, desmenuzar la carne.

Con un pasapurés o una licuadora de inmersión manual, hacer puré los frijoles y la pasta de ajo, y colocarlos en la sopa restante que está en la cacerola de cerámica de gres.

Agregar la carne limpia y desmenuzada, y los frijoles sin procesar nuevamente a la olla eléctrica de cocción lenta. Batir hasta lograr una mezcla consistente. Mantener la sopa en temperatura CALIENTE hasta 4 horas antes de servir. Para evitar salar en exceso, agregar la sal, si es necesario, antes de servir.

Servir la sopa con un cucharón en recipientes calientes. Verter en forma de lluvia la salsa de hierbas Mojo sobre la sopa antes de servir, y disfrutarla con pan artesanal crujiente.



TROCITOS DE COSTILLA AL ESTILO ASIÁTICO

Rinde: 6 a 8 porciones

1/2 taza de salsa de soja con bajo contenido de sodio
3 cucharadas soperas de melaza
3 cucharadas soperas de jalea de uva (o mermelada o conservas de cualquier sabor)
1/4 taza de vinagre de arroz
1 naranja, exprimida y rallada
5 dientes de ajo, pelados y triturados
1 cucharada sopera de jengibre rallado fresco (o más, a gusto)
1 cucharada sopera de pasta de chile Sambal Oelek (o más, a gusto)
4 libras (2 kg) de trocitos de costilla
4 zanahorias medianas, peladas y cortadas en diagonal
1 col Napa pequeña (aproximadamente de 1 libra [450 g]), cortada en cuatro

2 cucharadas soperas de almidón de maíz
1 cucharada sopera de agua caliente
2 cucharadas soperas de aceite de sésamo
4 cebolletas, cortadas en finas rebanadas



Combinar la salsa de soja, la melaza, la jalea, el vinagre, el jugo y la ralladura de naranja, el ajo, el jengibre y la pasta de chile en la cacerola de cerámica de gres. Mezclar bien. Distribuir los trocitos de costilla y las zanahorias en una única capa. Colocar la col cortada en cuatro en la parte superior.

Cocinar en la olla eléctrica de cocción lenta cubierta a temperatura ALTA durante 5 a 6 horas (o a temperatura BAJA durante 7 a 8 horas), o hasta que los trocitos de costilla estén tiernos.

Quitar la col, los trocitos de costilla y las zanahorias de la cacerola de cerámica de gres. Mediante una cuchara grande o un cucharón, quitar la grasa del líquido de cocción.

En una sartén mediana, batir el almidón de maíz con agua caliente hasta formar una mezcla sin grumos. Agregar el líquido de cocción desgrasado y cocinar a temperatura alta hasta reducirlo a la mitad. En último término, agregar el aceite de sésamo.

Volver a colocar los trocitos de costilla, los vegetales y la salsa en la olla eléctrica de cocción lenta. Revolver cada 30 minutos y mantener la comida en la posición CALIENTE hasta 4 horas antes de servir.

Esparcir con una cuchara la salsa sobre la carne y los vegetales. Espolvorear con cebolletas antes de servir. Disfrutar como un aperitivo, y servir con arroz y ensalada asiática fresca.



SÁNDWICHES DE CARNE DE CERDO DESMENUZADA COCINADA LENTAMENTE

Rinde: 10 a 14 porciones

1 cabeza de lomo de cerdo (o espaldilla de cerdo) (5 a 7 libras [2 a 3 kg])
2 cebollas, picadas
2 cucharaditas de sal kosher, más sal adicional para condimentar
1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida, o más, a gusto
2 cucharaditas de hojuelas de pimiento rojo, o más, a gusto
2 tazas de agua o de caldo de carne con bajo contenido de sodio

2 tazas de salsa barbacoa, envasada o casera
3 cucharadas soperas de salsa de soja con bajo contenido de sodio
3 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
1 cucharada sopera de vinagre de sidra de manzana
3 cucharadas soperas de jarabe de arce
6 chiles jalapeños, picados (opcional)

Recortar el exceso de grasa de la carne de cerdo.

Agregar las cebollas a la cacerola de cerámica de gres. Colocar la carne de cerdo en la parte superior, espolvorar sal y pimienta a gusto. Agregar el caldo, cubrir y cocinar a temperatura BAJA durante 8 horas o hasta que la carne se desprenda.

Quitar la carne de cerdo de la olla eléctrica de cocción lenta. Recortar toda la grasa y el tejido muscular. Con 2 tenedores, o con los dedos, desmenuzar (cortar en trizas) la carne de cerdo.

Con una cuchara grande o un cucharón, quitar la grasa del líquido de cocción. Agregar los ingredientes restantes a la cacerola de cerámica de gres y mezclar bien.

Volver a colocar la carne de cerdo desmenuzada en la olla eléctrica de cocción lenta, y condimentar con sal y pimienta a gusto. Continuar la cocción a temperatura BAJA durante 1 hora.

Colocar la carne de cerdo desmenuzada en bollos de sésamo tostados y cubrir con ensalada de col fresca.



CARNE DE RES A LA PROVENZAL CON CORAZONES DE ALCACHOFA Y TAPENADE DE TOMATES SECADOS AL SOL

Rinde de 4 a 6 porciones

1 aguja de res horneada (3 a 5 libras [1 a 2 kg])
2 cucharaditas de sal kosher, más sal adicional para condimentar
1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida, o más, a gusto
1/3 taza de harina común
3 cucharadas soperas de aceite vegetal

2 tazas de agua
2 cucharaditas colmadas de café expreso instantáneo
1 lata (14-1/2 onzas [400 g]) de tomates cocidos, estilo italiano
3 cucharadas soperas de salsa de inglesa (Worcestershire)
1 cucharada sopera de hierbas provenzales
5 dientes de ajo, pelados y triturados
4 zanahorias medianas, peladas y cortadas en pedacitos de 2 pulgadas
2 chirivías
1 cebolla, cortada por la mitad y en finas rebanadas
1 taza de tapenade de tomates secados al sol (receta a continuación)

4 tazas de corazones de alcachofa congelados, descongelados y escurridos
1/3 taza de perejil de hoja plana fresco picado grueso



TAPENADE DE TOMATES SECADOS AL SOL

1 taza de tomates secados al sol, escurridos (guardar el aceite)
5 cucharadas soperas de aceite, de los tomates secados al sol
4 dientes de ajo medianos, pelados
2 cucharadas soperas de alcaparras en salmuera escurridas
2 cucharadas soperas de hierbas provenzales
3 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto

Espolvorear la sal, la pimienta y la harina sobre la carne. Calentar una cacerola grande de fondo grueso a fuego mediano y dorar la carne de ambos lados.

Trasladar la carne dorada a la olla eléctrica de cocción lenta.

Preparar el tapenade de tomates secados al sol. Agregar todos los ingredientes del tapenade al recipiente de una procesadora de alimentos pequeña y procesar hasta suavizar. Untar la carne con la mitad del tapenade preparado.

Agregar los ingredientes restantes de la carne de res a la provenzal, con la excepción de los corazones de alcachofa y el perejil, a la olla eléctrica de cocción lenta. Cocinar a temperatura ALTA durante las 4 primeras horas.

Trasladar la carne a la tabla de cortar.

Con una cuchara grande o un cucharón, quitar la grasa del líquido de cocción.

Incorporar el tapenade de tomate restante a los vegetales y a la salsa en la olla eléctrica de cocción lenta. Condimentar en abundancia con sal y pimienta a gusto.

Bajar la temperatura a la posición BAJA y continuar la cocción lenta hasta que la carne esté muy tierna, durante 2 a 4 horas (para un total de 6 a 8 horas).

Durante la última hora de cocción, agregar los corazones de alcachofa y el perejil a la olla eléctrica de cocción lenta.



JAMÓN CON GLASEADO DE JENGIBRE

Pruebe este nuevo y simple cambio en su próximo jamón de Pascua.

1 pernil ahumado con hueso (4 a 7 libras [2 a 3 kg])
4 cuartos de galón (4 l) de cerveza de jengibre*

2 tazas de mermelada de naranja
3 cucharadas soperas de jengibre rallado fresco
4 cucharadas soperas de rábano picante preparado
1 taza de azúcar morena oscura
1 cucharadita de clavo de olor molido

En un recipiente, mezclar la mermelada de naranja, el jengibre, la mostaza, el azúcar morena y los clavos de olor hasta formar un glaseado espeso.

Colocar el jamón con la parte plana hacia abajo en la cacerola de cerámica de gres. *Agregar suficiente cerveza de jengibre para cubrir la carne.

NOTA: Es posible que sea necesario recortar el jamón, de modo que encaje en la olla eléctrica de cocción lenta.

Cocinar en la olla eléctrica de cocción lenta cubierta durante 3-1/2 a 4 horas; probar para comprobar que el jamón está tierno. Cuando el jamón esté totalmente cocido, levantarlo cuidadosamente de la olla eléctrica de cocción lenta.

Cortar con cuidado la piel y dejar una capa fina de grasa. Pincelar el jamón con una capa abundante de glaseado y colocarlo en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Colocar el jamón debajo de la parilla durante 20 minutos hasta que la parte externa esté dorada y crujiente.

Disfrutarlo caliente o frío. Servirlo con el glaseado restante.



PASTEL DE CEREZAS CON CHOCOLATE EXQUISITO

Este pastel de una sola capa de chocolate está lleno de lava de cerezas. Sírvalo con helado y espolvoréele galletas trituradas para lograr un baño crocante y exquisito.

Rinde de 8 a 10 porciones

1 lata (20 onzas [600 g]) de relleno para pastel de cereza (puede reemplazarse con relleno con bajo contenido de azúcar)

1 taza (8 onzas [200 g]) de cerezas congeladas, sin agregado de azúcar, descongeladas

1/2 taza de conservas (cualquier sabor disponible)

1 lata (8 onzas [200 g]) de gaseosa (puede reemplazarse por gaseosa dietética)

1 caja (18,25 onzas [500 g]) de mezcla para pastel de chocolate

1 bastón de manteca sin sal, cortada en pedacitos

16 galletas rellenas con chocolate

Helado spumone (puede reemplazarse por helado de cualquier sabor)

Rociar la cacerola de cerámica de gres de cocción lenta con aerosol antiadherente y dejar aparte.

En un recipiente grande, combinar el relleno para pastel, las cerezas con su jugo, las conservas y la gaseosa dietética. Verter la mezcla en la olla de cocción lenta preparada.

Espolvorear la mezcla para pastel sobre la mezcla de frutas. NO MEZCLAR. Esparcir la manteca sobre la parte superior de la mezcla para pastel seca.

Colocar 8 capas de toallas de papel sobre la extensión completa de la cacerola de cerámica de gres, y cerrar la tapa para retener el vapor.

Cocinar a temperatura BAJA durante 5 a 6 horas. **IMPORTANTE**: Durante las 3 primeras horas, NO levantar la tapa para comprobar si el pastel está cocido.

Durante la última media hora de la cocción, quitar la tapa y dejar que la mezcla de cerezas con chocolate se cocine al descubierto.

Colocar galletas en una bolsa con cierre hermético y triturarlas. Servir el pastel de cerezas con chocolate caliente, cubierto de galletas trituradas y helado spumone.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.